LONGVIE

Manual de Instrucciones

Cocinas

13122/V8W

Le agradecemos haber confiado en la tecnología ***LONGVIE*** al elegir su cocina y lo felicitamos por compartir con nosotros el orgullo que sentimos de haber logrado combinar estilo, robustez, funcionalidad, prestación, fácil limpieza y larga vida en un solo producto.

INSTRUCCIONES DE USO

Al igual que en cualquier otro artefacto a gas que no se esté utilizando, es conveniente que la llave de paso de su cocina permanezca cerrada durante la noche, para mayor seguridad. Recuerde abrirla al reiniciar las tareas culinarias.

HORNALLAS

Las cocinas ***LONGVIE*** cuentan con quemadores distribuidos en tres diferentes potencias máximas para su óptimo aprovechamiento: de alta potencia 2.55kw (2.200 Kcal/hora); de 1.68Kw (1.450 Kcal/hora) y de 0.93Kw (800 Kcal/hora).

Encendido:

1. En la posición CERRADO (O) oprima y gire, en sentido antihorario, la perilla correspondiente a la hornalla seleccionada hasta la posición MÁXIMO ( ).

2. **a.** Si su cocina posee encendido electrónico instantáneo "a una mano" (Fig. 2), mantenga presión sobre la perilla hasta que se encienda el quemador.

   b. Si su cocina tiene pulsador de encendido electrónico (Fig. 1), oprima dicho pulsador y manténgalo presionado hasta que se encienda el quemador.

   c. Si su cocina no posee encendido, acerque al quemador un elemento de encendido convencional (fósforo, encendedor, etc.) hasta que se encienda el quemador.

   d. Si su cocina posee valvula de seguridad en "hornallas".
   Mantenga oprimida la perilla unos segundos para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

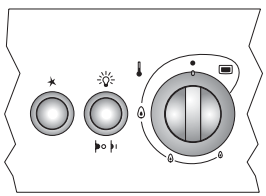


Fig. 1: Con pulsador de encendido electrónico

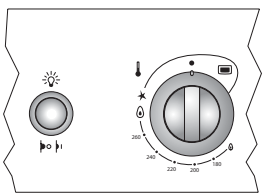


Fig. 2: Con encendido electrónico "a una mano".

3. Gradúe la llama a la altura deseada entre MÁXIMO ( ) y MÍNIMO ( ).

Apagado:

Gire la perilla en sentido horario hasta la posición CERRADO (O).

HORNO Y PARRILLA

La tradicional cocción uniforme de los hornos ***LONGVIE*** se logra a partir del cuidadoso diseño funcional en cada uno de sus detalles, lo que permite la aplicación del calor en forma envolvente, pareja y efectiva; combinando y balanceando la acción directa del aire caliente con la radiación calórica emitida por su sólido interior.

IMPORTANTE! En las cocinas con tapa de cristal templado, se debe tomar la precaución de dejarla levantada mientras el horno se encuentre encendido, para facilitar la salida del aire caliente y evitar su sobrecalentamiento.

A diferencia del horno, la parrilla produce calor por radiación directa ideal para asar, dorar y gratinar. Permite además ser utilizada simultáneamente mientras se cocinan otros alimentos en el horno. Las cocinas con cajón parrilla extraíble poseen en su interior bandeja desgrasadora y tres posiciones que permiten regular su altura para optimizar el tipo y nivel de cocción de los alimentos. Las cocinas con parrilla de puerta volcable, poseen en su interior un estante asadera con dos posiciones para regular su altura.

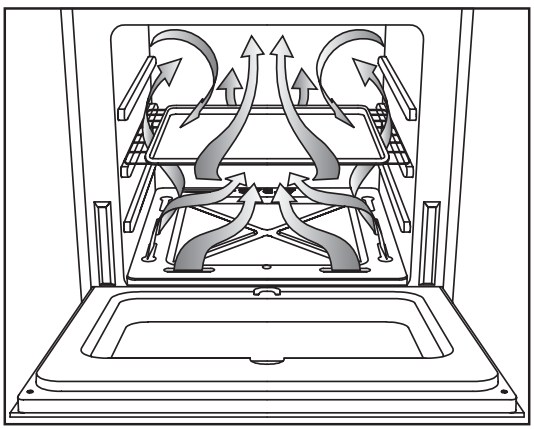


Fig. 3: Calor envolvente

Encendido:

1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. En la posición CERRADO (O) oprima y gire, en sentido antihorario, la perilla del horno hasta la posición MAXIMO (símbolo de llama grande).
3. **a.** Si su cocina posee encendido electrónico instantáneo "a una mano", mantenga presión sobre la perilla del horno unos segundos para que se encienda el quemador y permita que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

   b. Si su cocina tiene pulsador de encendido electrónico, oprima dicho pulsador hasta que se encienda el quemador y mantenga presionada la perilla del horno unos segundos más para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

   c. Si su cocina no posee encendido, acerque un elemento de encendido convencional (fósforo, encendedor, etc.) al orificio ubicado en el centro de la parte delantera del piso y mantenga presionada la perilla del horno unos segundos para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

Si al soltar la perilla del horno el quemador se apagara, colóquela en la posición de CERRADO (O) y aguarde 5 minutos antes de repetir la operación 3.

TERMOSTATO

Es el dispositivo que permite elegir la temperatura de cocción más adecuada mientras se utiliza el horno. Mantiene la temperatura del horno en el valor determinado por la posición de la perilla.
Las cocinas ***LONGVIE*** con termostato poseen la marcación de la temperatura en grados centígrados en el contorno de la perilla del horno, lo que permite la selección de temperaturas comprendidas entre 150 y 300ºC aproximadamente.
La regulación es continua, por lo que se pueden utilizar todos los valores intermedios de temperatura.
Al encender el horno la llama alcanzará su máxima intensidad y se mantendrá así hasta que la temperatura interior alcance el valor seleccionado. A partir de ese momento el termostato se encargará de graduar automáticamente la intensidad de la llama y de ese modo mantener constante la temperatura seleccionada.

PIROMETRO

El pirómetro es el instrumento indicador de temperatura, ubicado en la puerta del horno, que le permitirá saber si la temperatura del mismo es la ideal para la cocción elegida.

TIMER

Las cocinas con timer poseen una perilla con los minutos marcados en su contorno, que genera una señal sonora (campanilla) al cumplirse el tiempo seleccionado. **No corta el gas.**

Modo de uso

- Para realizar una correcta regulación, gire el mando en el sentido horario hasta la posición máxima y luego gírelo en el sentido antihorario hasta alcanzar la cantidad de minutos deseada. La perilla retrocederá durante el tiempo seleccionado hasta alcanzar su posición inicial, generando una señal sonora una vez cumplido dicho período.

El timer puede utilizarse independientemente de las funciones de cocción.
El funcionamiento del horno no se interrumpe al finalizar el tiempo seleccionado.

RELOJ TIMER DIGITAL CON PROGRAMADOR DE COCCIÓN PARA HORNO A GAS (Fig. 4)

Los hornos ***LONGVIE*** con reloj timer digital, poseen un instrumento electrónico que cumple las siguientes funciones:

1. **Reloj**
2. **Timer**: genera una señal sonora una vez cumplido el tiempo establecido.
3. **Programador de cocción**: permite programar el tiempo de cocción deseado, apagando el horno automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

MODO DE USO:

RELOJ:

Puesta en hora:

1) Presione el pulsador para activar la función "Reloj" (el display mostrará el símbolo y el punto central divisor entre las horas y los minutos).
2) Luego coloque en hora el reloj digital mediante los pulsadores "-" o "+", con los que podrá disminuir o aumentar los minutos.

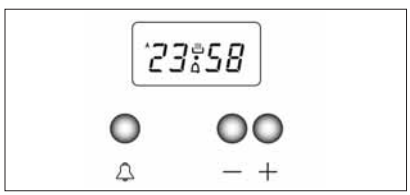


Fig. 4

Una vez fijada la hora, ésta quedará activada 7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores "-" o "+".

TIMER:

Intensidad y activación de la señal sonora:

1) Presione el pulsador "-" para elegir uno de los distintos niveles de intensidad de la señal sonora.
2) Presione el pulsador "+" para activar la función "Timer" (el display mostrará el símbolo 🔔). Vuelva a presionar el pulsador "+" para determinar el período de tiempo, luego del cual se emitirá la señal sonora y se apagará el horno. Hasta los primeros 100 minutos, los pulsadores "-" o "+" le permitirán disminuir o aumentar el período de tiempo por intervalos de 10 segundos y a partir de allí lo harán minuto a minuto. El tiempo máximo de programación es de 10 horas.

7 segundos después de la última operación realizada con los pulsadores "-" o "+", el contador comenzará una cuenta regresiva hasta llegar a cero.

Para ver la hora mientras este en funcionamiento el Timer presione el pulsador 🔔.

Una vez que la cuenta regresiva del Timer llegue a cero se activará la señal sonora y el display dejará de mostrar el símbolo 🔔.

Para interrumpir la señal sonora presione cualquiera de los 3 pulsadores. De no interrumpirla, la señal sonará por espacio de 7 minutos y luego se apagará.

ESTANTE AUTODESLIZANTE

Las cocinas con estante autodeslizante han sido diseñadas para brindar practicidad y seguridad en el manipuleo de las fuentes ubicadas en los niveles medio y superior del horno. Para quitarlo o trasladarlo desmonte los dos brazos laterales que se encuentran alojados a presión en los orificios dispuestos en la puerta del horno. Para volver a colocarlo proceda de manera inversa.

Este estante no debe ser colocado en el nivel inferior del horno.

LIMPIEZA

- En las cocinas con encendido electrónico o luz en el horno, corte la corriente antes de comenzar la limpieza.
- No utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para la limpieza del artefacto, ya que el enlozado puede dañarse y perjudicar su limpieza ulterior.
- Limpie la superficie exterior con un trapo seco y quite cualquier mancha con agua y detergente. Las partes de acero inoxidable se deben secar con un paño suave o gamuza. Si aún quedaran manchas use un poco de vinagre caliente, enjuague y seque.
- En las cocinas con tapa de vidrio templado, recomendamos para su limpieza el uso de agua tibia y detergente. Para facilitar dicha tarea, la tapa puede ser extraída sencillamente: levante la tapa, tómela firmemente con ambas manos y extráigala hacia arriba. Para su colocación posterior repita la tarea de manera inversa.
- Las rejas de las hornallas, sean de fundición de hierro o enlozadas, según el modelo, pueden lavarse fácilmente en la pileta de la cocina con agua tibia y detergente.
- **Nunca utilice lavandina y menos aún lavandina mezclada con detergente, cuyas emanaciones pueden provocar lesiones en el aparato respiratorio, ya que son altamente corrosivos para las piezas del artefacto.**

Limpieza del visor del horno

Es aconsejable limpiar el cristal interno de la puerta del horno con agua tibia y detergente, enjuagando con abundante agua después de cada cocción. Cuando se desee realizar una limpieza más profunda puede retirar fácilmente el cristal interno, y aún la puerta completa, para realizar dicha tarea en un lugar más cómodo. El cristal interno se retira quitando los dos tornillos que sujetan las trabas.

Como quitar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Si su cocina posee estante autodeslizante, desengánchelo de la puerta.
3. Observe que cada bisagra tiene una parte (A) y una traba en "U" (B). Levante ambas trabas; sostenga la

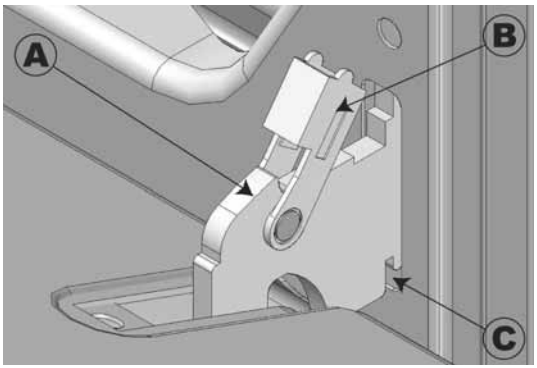


Fig. 5

puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.

Rearmado

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. Inserte cada bisagra en los correspondientes alojamientos del marco de la puerta hasta que las ranuras de la parte de las bisagras (C) hagan tope en dicho alojamiento.
3. Abra lenta y totalmente la puerta del horno hasta que las trabas en "U" (B) se liberen. Una vez liberadas,vuelvalas a su posicion original asi la puerta estará colocada correctamente.
4. Vuelva a enganchar el estante autodeslizante, si su cocina lo posee.

Si su cocina posee parrilla volcable "Como quitar la puerta de la parrilla"

1. Abra la puerta de la parrilla completamente.
2. Observe que cada bisagra tiene una parte (A) y una traba en "U" (B). Levante ambas trabas; sostenga la puerta firmemente con ambas manos a la altura de las bisagras y ciérrela despacio. Las bisagras se desprenderán y la puerta quedará libre.

Rearmado

1. Tome la puerta firmemente con ambas manos.
2. Inserte cada bisagra en los correspondientes alojamientos del marco de la puerta hasta que las ranuras de la parte de las bisagras (C) hagan tope en dicho alojamiento.
3. Abra lenta y totalmente la puerta del horno hasta que las trabas en "U" (B) se liberen. Una vez liberadas,vuelvalas a su posicion original asi la puerta estará colocada correctamente.

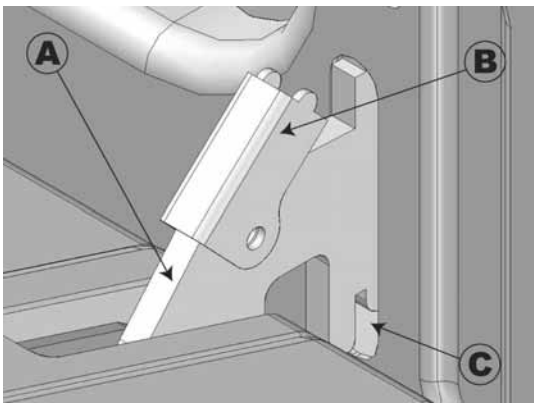


Fig. 6

Sustitución de la lámpara del horno

Para sustituir la lámpara interna del horno o limpiar su tapa, no necesita herramientas. Corte la corriente eléctrica del horno, desenrosque la tapa protectora de cristal templado en el sentido antihorario y vuelva a colocarla una vez realizada la operación. Utilice sólo lámparas para horno de 220 Volt, para 300ºC de temperatura, con rosca Mignon y potencia máxima de 15 Watt.

HORNO AUTOLIMPIANTE

Las paredes interiores de las cocinas ***LONGVIE*** con horno autolimpiante poseen un enlozado rugoso con óxidos metálicos y agentes catalíticos en su composición que por acción de la temperatura disocia la grasa, convirtiéndola en vapor de agua y anhídrido carbónico.

Modo de uso

Para la correcta limpieza y cuidado del horno con enlozado autolimpiante se deben tener en cuenta las siguientes particularidades:

1. Cuando se utiliza el horno a la temperatura máxima, éste se autolimpiará durante su funcionamiento, pero con el fin de eliminar las últimas salpicaduras que pudieran haberse producido manténgalo encendido al máximo durante 10 minutos una vez retirado el alimento cocido.
2. Si no se lo utiliza en su máxima temperatura, mantenga el horno encendido al máximo durante 30 minutos una vez retirado el alimento cocido.
3. En el caso en que se haya producido algún desborde o derrame en el horno, espere que el horno se enfríe totalmente, retire el derrame con una esponja húmeda y caliente el horno al máximo durante 1 hora. Una vez frío pase ligeramente una esponja húmeda.

Ni la contrapuerta ni el cristal interior son autolimpiantes. Sugerimos limpiarlos periódicamente con agua caliente y detergente, al igual que el burlete colocado en el marco del horno.

Nunca utilice viruta de acero, productos abrasivos, esponjas metálicas, objetos cortantes o punzantes, ácidos, ni líquidos inflamables para limpiar su artefacto, ya que podría dañar el enlozado de forma irremediable.

Las cocinas ***LONGVIE*** sin autolimpiante poseen un enlozado de fácil limpieza debido a que en su proceso de vitrificación se obtiene una superficie de muy baja adherencia a las grasas, que puede limpiarse fácilmente con agua caliente y detergente.

PRECAUCIONES

- Si se detecta alguna pérdida de gas, cierre de inmediato la llave de paso, desconecte el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.
- En caso de una extinción accidental de las llamas del quemador cerrar el mando de accionamiento del quemador y no reintentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto. (NAG-312 3.2.12.3)
- Ante eventuales fallas o dudas acerca del funcionamiento de los distintos elementos de su cocina recurra siempre a nuestro Servicio de Asistencia al Cliente.

IMPORTANTE:

- **No instalar en locales sin ventilación permanente.**
- **Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.**
- **Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto NAG-312 6.1.2.**

INSTALACION, REGULACION Y CAMBIO DE GAS

La instalación debe ser realizada por un Instalador Matriculado teniendo en cuenta las Disposiciones y Normas de ENARGAS.

INSTALACION ELECTRICA

Si su cocina posee instalación eléctrica, en el extremo de la misma hallará una ficha normalizada con toma de tierra en el tercer contacto.

Es necesario que la conexión a tierra se realice, por razones de seguridad, evitando el uso de adaptadores que omitan dicha conexión.

El tomacorriente debe estar ubicado a la vista y cómodamente accesible para poder desconectar fácilmente la cocina antes de efectuar su limpieza o desarme. Se sugiere ubicarlo del lado izquierdo (ver diagrama) evitando de este modo cruzar la instalación por encima de la salida de gases del horno.

La norma IRAM 2.092-1.96 exige: "Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por su representante o por cualquier persona calificada para evitar peligro".

CONEXION DE GAS

Información para el instalador

1. Verifique que la cocina esté desconectada del tomacorriente.
2. Sople la cañería de gas del edificio para desalojar cuerpos extraños y verifique el correcto funcionamiento y cierre de la llave de paso correspondiente a la cocina.
3. Para obtener acceso a la conexión de gas, quite el respaldo o tapa, retire los tornillos de los quemadores y de la plancha, y por último quite la plancha.

Para facilitar su montaje las cocinas ***LONGVIE*** vienen provistas de una brida con rosca macho G1/2" segun IRAM 5053(ISO 228-1)(NAG-312 3.2.1.Conexiones), lo que permite conectarlas por medio de conexión flexible de cobre (IRAM 2568) (*) o de acero inoxidable, que cumplan las condiciones establecidas por ENARGAS.

(*) Punto 6.6 de las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

Bajo ningún concepto deben utilizarse conexiones flexibles de goma o plástico, con o sin malla de protección.

4. Acerque la cocina a su posición, y presente las piezas que conformarán la conexión.

Importante: Al enroscar o desenroscar sobre la brida plana una cupla, en la conexión rígida, o la tuerca que sujeta el extremo del caño de cobre en la conexión flexible, sujete con una llave fija de 22 mm el hexágono de la brida, para no ejercer torsión sobre la conexión de la brida al barral.

5. Marque en la pared el agujero de fijación para la rienda provista, retire el artefacto y coloque el tarugo en la pared.

6. Reubique la cocina y efectúe la conexión.

7. Fije la cocina a la pared en forma rígida mediante la rienda provista con el tornillo alojado en el tarugo (NAG-312 3.1.6.). (Ver diagramas)

8. Abra el gas y controle con espuma de jabón que no haya pérdidas. Si se prueba con presión de aire, no superar 0,2 Kg/cm^2.

9. Vuelva a colocar en su lugar la plancha y el respaldo o tapa.

10. Verifique el buen funcionamiento del regulador de gas de su domicilio y que la presión del gas no supere los valores normales en gas natural: 1,8kPa (180 mm CA,) y en gas envasado 2,8kPa (280 mm CA). En caso de utilizar gas envasado ver "**Multigas"**.

MULTIGAS

Los quemadores de las cocinas ***LONGVIE*** salen de fábrica listos para ser utilizados con gas natural. Dada su condición de Multigas no requieren regulación de aire primario ante el cambio del tipo de gas utilizado.

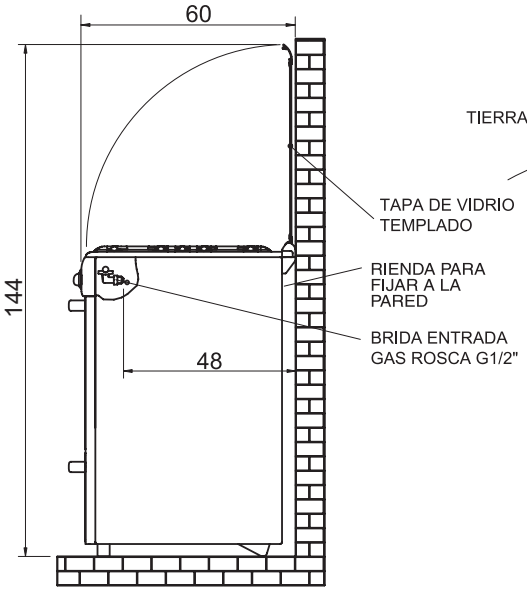
Para convertir el artefacto a gas envasado se deben reemplazar los inyectores instalados por el juego de inyectores provisto en el embalaje y ajustar a tope los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato. Guarde en lugar seguro el juego de inyectores reemplazado.

Para volver a transformar el artefacto a gas natural, se deben volver a reemplazar los inyectores y desajustar los by-pass de mínimo, de robinetes y de termostato.

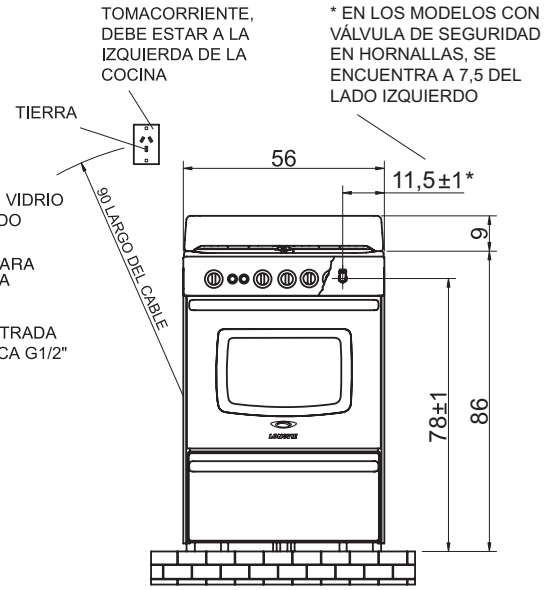
MODELOS APROBADOS	MATRICULAS DE APROBACIÓN	CONSUMO EN Kw (Kcal/h)					CATEGORÍA	IRAM 2092
	MULTIGAS	TOTAL	Hornalla Chica	Hornalla Mediana	Hornalla Grande	HORNO		220 V - 50 Hz
COCINAS DE 60 cm	M01-0065-01-087	10.56 Kw (9100 Kcal/h)	0.93 Kw (800 Kcal/h)	1.68 Kw (1450 Kcal/h) x 2	2.55 Kw (2200 Kcal/h)	3.72 Kw (3200 Kcal/h)	II2H3P	25 W
COCINAS DE 56 cm PANEL CURVO	M01-0065-01-083							
COCINAS DE 56 cm PANEL RECTO	M01-0065-01-080 M01-0065-01-081	10.56 Kw (9100 Kcal/h)	0.93 Kw (800 Kcal/h)	1.68 Kw (1450 Kcal/h) x 2	2.55 Kw (2200 Kcal/h)	3.72 Kw (3200 Kcal/h)		
	M01-0065-01-078 M01-0065-01-079	8.88 Kw (7650 Kcal/h)	0.93 Kw (800 Kcal/h)	1.68 Kw (1450 Kcal/h)	2.55 Kw (2200 Kcal/h)	3.72 Kw (3200 Kcal/h)		

DIAGRAMAS DE INSTALACION COCINAS DE 56 cm DE ANCHO

COCINAS CON PANEL DE MANDOS CURVO

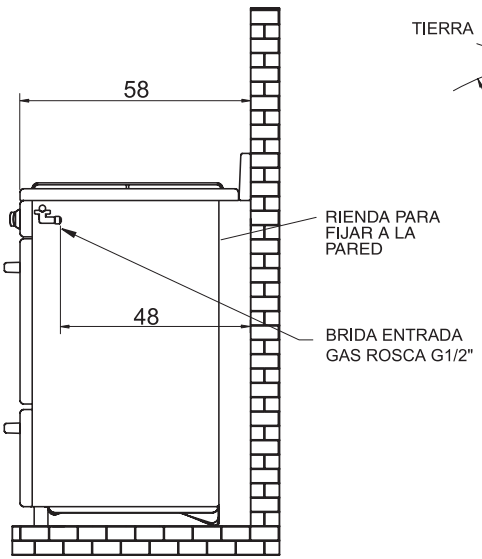


VISTA LATERAL

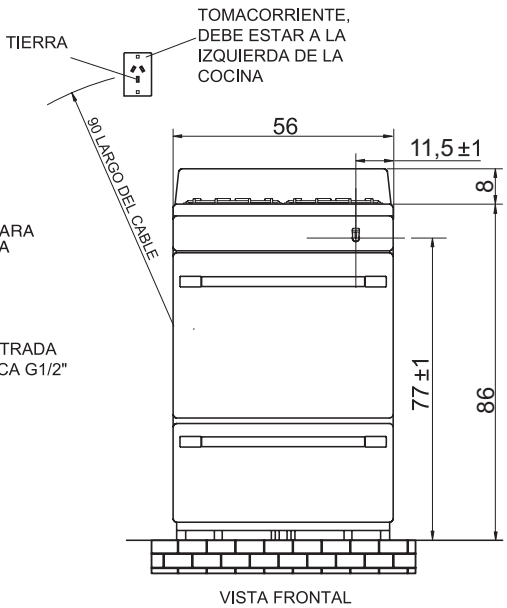

TOMACORRIENTE, DEBE ESTAR A LA IZQUIERDA DE LA COCINA
* EN LOS MODELOS CON VÁLVULA DE SEGURIDAD EN HORNALLAS, SE ENCUENTRA A 7,5 DEL LADO IZQUIERDO
TIERRA
90 LARGO DEL CABLE
56
11,5±1*
9
78±1
86

VISTA FRONTAL

COCINAS CON PANEL DE MANDOS RECTO



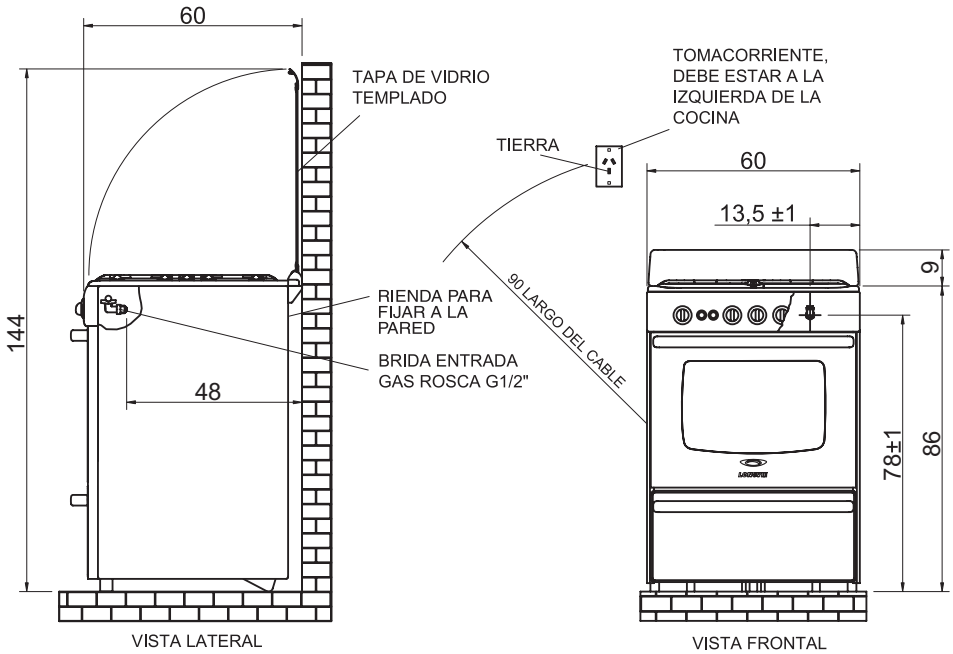
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL

MEDIDAS EN CENTIMETROS

DIAGRAMAS DE INSTALACION COCINAS DE 60 cm DE ANCHO



MEDIDAS EN CENTIMETROS

SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE

Laprida 4851 - (B1603ABI) Villa Martelli
Pcia. de Buenos Aires
Tel.: 4709-8501

(El fabricante se reserva el derecho de efectuar cambios técnicos sin previo aviso)